

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE ESTADOS UNIDOS
SERVICIO DE INSPECCIÓN E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
WASHINGTON, DC

DIRECTRIZ DEL FSIS

5420.4, 2da.
revisión

1/26/2005

**CONDICIONES PARA RESPONDER ANTE UN ATENTADO CONTRA LA
SEGURIDAD NACIONAL:
PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA PARA LA OFICINA DE ASUNTOS
INTERNACIONALES
DIVISIÓN DE INSPECCIÓN DE IMPORTACIONES**

I. OBJETIVO

A. Esta directriz detalla los procedimientos que seguirá el personal destacado en el campo, que labora para el Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos, la Oficina de asuntos internaciones, de la División de inspección de importaciones (FSIS, OIA, IID) cuando el Departamento de Seguridad Nacional (DHS) haya declarado una situación de amenaza: Elevada (código amarillo), alta (código naranja) o severa (código rojo). En este caso, el personal del programa de inspección deberá seguir las instrucciones de esta directriz durante el período declarado como de amenaza creciente.

B. Esta directriz establece:

- Cómo deberán comunicarse las declaraciones de una situación de amenaza al personal destacado en el campo (es decir, fuera de las oficinas),
- Las instrucciones específicas sobre cómo deberá responder el personal de inspección de las importaciones ante una situación de amenaza,
- Un mecanismo para comunicar atentados, preocupaciones y situaciones relacionadas con la seguridad de los alimentos, observados por: la gerencia de establecimientos importadores, el personal de la agencia fronteriza y la oficina de

DISTRIBUCIÓN: Oficinas de Inspección; Inspectores
T/A Gerencia de la planta; Gerencia de la planta T/A;
TRA; ABB; TSC; Oficinas de importación

OPI: OPPEP

asuntos internacionales del FSIS, y la Oficina de seguridad de los alimentos y preparación en casos de emergencia (OFSEP),

- Determina cómo se compartirá la información con la gerencia del establecimiento y el personal fronterizo en otras agencias, para resolver de manera efectiva las preocupaciones sobre la seguridad de los alimentos, además de proteger la salud del público en general, y
- Los procedimientos a seguir para tratar y resolver de manera efectiva las preocupaciones de seguridad observadas, de tal manera que se garantice la seguridad de los alimentos y proteja la salud del público en general.

C. Esta directriz no contempla los procedimientos a seguir en el caso de que un puerto de entrada (POE) sufra un ataque terrorista. No obstante, de presentarse esta contingencia, inmediatamente el personal a cargo de los asuntos de importación deberá tomar las medidas necesarias para resguardar la seguridad del personal del programa de inspección y avisar a la oficina local regional de importación (RIFO). A su vez, la RIFO notificará a las autoridades locales correspondientes. Asimismo, y de ser necesario, la RIFO pudiera solicitarle al director ejecutivo de la Oficina de operaciones de campo (OFO) (Consulte la directriz 6500.1 del FSIS: Respuesta en caso de emergencias) que active el Comité de emergencias d(EMC) del FSIS .

II. CANCELACIÓN

Directriz 5420.4, 1ra. Rev., con fecha 2/7/04.

III. MOTIVOS PARA LA REEXPEDICIÓN

Esta directriz se ha vuelto a redactar en su totalidad para ofrecer mayor claridad durante una situación de amenaza elevada (código amarillo) así como para proporcionar los procedimientos para verificación de la seguridad de los alimentos (Códigos 08S04 al 08S13 del ISP).

IV. REFERENCIAS

9 CFR Parte 300 hasta el final.

Directriz 5000.1 1ra. Rev. Del FSIS: Verificación del sistema de seguridad de los alimentos con el que cuentan los establecimientos.

Directriz 5420.1 1ra. Rev., Respuesta en situaciones de amenaza de la seguridad nacional: Procedimientos de verificación de la seguridad de los alimentos.
Directriz 6500.1 del FSIS: Respuesta en caso de emergencias

V. ANTECEDENTES

En 2002, la oficina de seguridad nacional de la Casa Blanca estableció un Sistema de aviso sobre la seguridad nacional basado en un código de colores, que le ayuda a comunicar, de manera efectiva y completa, información sobre el nivel de riesgo de ataques terroristas a las autoridades federales, estatales y locales, así como a los ciudadanos en general. Cuando el Departamento de seguridad nacional declara un nivel de amenaza elevada (código amarillo) indica que existe un riesgo alto de que surjan ataques terroristas. Asimismo, una declaración de un nivel alto (código naranja) indica que existe una situación de alto riesgo para que surjan ataques terroristas. Por consiguiente, una declaración de una amenaza severa (código rojo) reflejaría un riesgo extremo para que surjan ataques terroristas. Aún cuando esta amenaza pueda involucrar o no, el abasto alimentario del país, es imperativo que el personal del programa de inspección tome ciertas acciones inmediatas durante estas situaciones de amenaza, de tal manera que se aseguren la seguridad de los productos de carne, ave y huevos.

VI. AVISO

En caso de que se declare cualquier situación de amenaza:

- Elevada (código amarillo), cuando existe un riesgo elevado para que surjan ataques terroristas.
- Alta (código naranja), cuando existe un riesgo alto para que surjan ataques terroristas, o
- Severa (código rojo), cuando existe un riesgo extremo para que surjan ataques terroristas.

por el Departamento de seguridad nacional, la OFSEP informará al administrador del FSIS y al director ejecutivo de todas las áreas del programa del FSIS. La oficina del administrador emitirá una carta vía correo electrónico, notificando a todos los empleados acerca del agudizamiento de una situación de amenaza.

B. La RIFO avisará al personal encargado de las importaciones (funcionarios encargados de la vigilancia de las importaciones (ISLO) y a los inspectores de importaciones) destacados en POE de alto riesgo (que son aquellos sectores que se

encuentran en el área designada del país) así como a las instalaciones importadoras, para que efectúen las actividades correspondientes a los procedimientos de verificación de la seguridad de los alimentos de acuerdo al nivel de la amenaza establecidos en el párrafo VIII de esta directriz. El inspector de importaciones dará aviso a la gerencia de la instalación importadora acerca de la situación de amenaza así como de la puesta en marcha de los procedimientos de verificación de la seguridad de los alimentos.

C. ISLOs se mantendrán en comunicación con el Departamento de seguridad nacional (Protección de aduanas y fronteras (CBP) y la guardia costera), la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), el Servicio de inspección fitozoosanitario (APHIS) y otras agencias del FSIS en POE e iniciará los procedimientos de verificación de la seguridad de los alimentos correspondientes.

D. Reducción del nivel de amenaza

La OFSEP comunicará la reducción en el nivel de amenaza a la RIFO a través del director ejecutivo en OIA.

La RIFO mantendrá un registro de todos los informes verbales y escritos relacionados con la seguridad de los alimentos y recibidos durante todas las situaciones de amenaza creciente.

VII. ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EN CASO DE UNA SITUACIÓN DE AMENAZA

A continuación se detallan las acciones a tomar en caso de una declaración de:

A. Situación de amenaza: elevada (código amarillo), alta (código naranja) o severa (código rojo) sin que exista una amenaza específica para con los alimentos o el sector agrícola

1. la RIFO se encargará de:

a. Confirmar inmediatamente que el personal de programa de inspección de importaciones está al tanto de la declaración de la amenaza, además de que la han transmitido a las gerencias de los establecimientos importadores.

b. Verificar que el personal de programa de inspección de importaciones realice los procedimientos de emergencia para la verificación la seguridad de los alimentos (consulte la Sección VIII).

c. Vigilar la actividad de los establecimientos importadores y de la frontera.

2. ISLOs se encargará de:

- a. Coordinar las actividades relacionadas con la seguridad de los alimentos junto con otras agencias fronterizas, incluyendo, pero no limitando, al Servicio de inspección fitozoosanitaria (APHIS) y el Departamento de seguridad nacional (CBP y la guardia costera)
- b. Utilizar los canales de comunicación siguiendo la cadena de mando para reportar a la OIA cualesquiera irregularidades, incluyendo: comportamiento sospechoso o alertas transmitidas por otras agencias fronterizas en el puerto a cargo de ISLO.
- c. Coordinar las actividades de verificación en el POE donde ISLO no tiene presencia.

3. Los inspectores de importaciones estarán a cargo de:

- a. Seguir consultando el Sistema automatizado de información sobre importaciones (AIIS) para identificar cuáles son las labores de reinspección que tendrán que realizar durante una declaración de amenaza creciente. Si por alguna razón el AIIS no estuviera disponible durante una situación de amenaza: elevada (código amarillo), alta (código naranja) o severa (código rojo) sin que exista una amenaza específica para con los alimentos o el sector agrícola, los inspectores deberán seguir el Plan de Contingencia durante la caída del sistema descrito en la Parte 1, Sección 1 del Manual de Procedimientos de Importación, hasta que reciban instrucciones alternas a través de los canales de comunicación correspondientes.

Los inspectores de importación iniciarán los procedimientos de verificación de la seguridad de los alimentos a través de PBIS. Los inspectores deberán consultar el párrafo VIII de esta directriz para proseguir, incluyendo:

- b. La notificación al establecimiento sobre el estado de alerta.
- c. La realización de dos labores de verificación de la seguridad de los alimentos a partir de la lista siguiente: 08S03, 08S07, 08S10, o 08S13 en casas de importación (I-houses) durante el periodo de la amenaza. Los inspectores de importaciones realizarán los procedimientos de verificación de la seguridad de los alimentos como procedimientos SIN CALENDARIZACIÓN y como parte de su ronda de labores establecidas, después de que hayan realizado todos los procedimientos sobre la seguridad de los alimentos.

d. Vigilar las operaciones del establecimiento para detectar cualquier actividad fuera de lo común relacionada con la seguridad de los alimentos.

e. Reportar: al supervisor, al establecimiento y a ISLO sobre cualquier observación o actividad sospechosa relacionada con la seguridad de los alimentos.

f. Utilizar detectores de radiación, si contara con ellos, para detectar la posible contaminación radiactiva en embarques con producto sospechoso.

B. situación de amenaza alta (código naranja) con una amenaza específica para los alimentos o el sector agrícola.

1. la RIFO se encargará de:

a. Comunicar el estado de alerta creciente y sus actualizaciones a todo el personal de importaciones destacado en POE.

b. Establecer y encabezar habitualmente reuniones con las oficinas centrales y el personal destacado en campo.

c. Asegurarse de que el personal de importaciones destacado en el campo reciba y ponga en práctica las instrucciones especiales emitidas por OIA en relación a la re-inspección de embarques sospechosos provenientes de países designados.

2. ISLOs se encargará de:

a. Coordinar las actividades de seguridad nacional como lo indique la OIA en conjunción con otras agencias fronterizas y otras actividades del FSIS. Estas actividades pueden comprender: la revisión de cualquier producto/embarques de alto riesgo así identificados como sospechosos por el POE, además de utilizar detectores de radiación para detectar una contaminación radiológica del producto en los embarques sospechosos.

b. Verificar las actividades relacionadas con la seguridad de los alimentos en POE donde ISLO no está presente.

c. Informar sobre todo tipo de actividad a la RIFO y a la oficina central a través de los informes sobre la seguridad de los alimentos emitidos por el IID.

3. Los inspectores estarán a cargo de:

- a. Realizar diariamente cuatro labores de verificación de la seguridad de los alimentos, de la lista en el párrafo VIII B (labores 08S03, 08S07, 08S10, 08S13) durante la situación de amenaza. Los inspectores de importaciones seguirán los procedimientos de verificación de la seguridad de los alimentos como procedimientos SIN CALENDARIZACIÓN y como parte de su ronda de labores establecidas, después de que hayan realizado todos los procedimientos de la seguridad de los alimentos
- b. Revisar los embarques y sus documentos para buscar evidencia de alteración o falsificación.
- c. Vigilar si el sistema AIIS no está funcionando, en cuyo caso deberá avisar a las RIFO o ISLO e informarles que están utilizando el plan de contingencia.
- d. Muestrear productos listos para consumir (RTE) y otros embarques de productos de alto riesgo, tal y como lo ordene el AIIS, el Plan de contingencia de la división de inspección de importaciones o las instrucciones recibidas a través de los canales de supervisión. Se abocarán en actividades relacionadas con productos de alto riesgo, de acuerdo a las órdenes de la OIA al momento de la declaración. Esto incluye la utilización de detectores de radiación para detectar una contaminación radiológica del producto en los embarques sospechosos
- e. Seguir cualquier instrucción especial indicada por RIFO en relación a la re-inspección de embarques sospechosos provenientes de países designados.
- f. Reportar a RIFO cualesquiera actividades sospechosas, relacionadas con la seguridad nacional.

C. Situación de amenaza severa (código rojo) con una amenaza específica para con los alimentos o el sector agrícola.

1. la RIFO se encargará de:
 - a. Establecer y encabezar habitualmente reuniones con las oficinas centrales y el personal destacado en campo.
 - b. Iniciar el incremento en el muestreo en ciertos POE o establecimientos importadores para todos los embarques o aquellos seleccionados (por ej. productos de alto riesgo), tal como lo ordene el director ejecutivo en la OIA.

c. Retener, en el caso del cierre de una frontera, todos los productos que han sido presentados al FSIS en la instalación importadora.

d. Verificar que en el caso de una amenaza inminente a la seguridad del personal del programa de inspección de importaciones, éste haya sido evacuado del sitio amenazado, además de notificar al OFSEP a través del director ejecutivo en OIA, utilizando los procedimientos listados en la directriz 6500.1 del FSIS: Respuestas en casos de emergencia.

e. Proporcionar apoyo directo en el lugar para con el personal a cargo de la vigilancia y cumplimiento de la ley, otras agencias POE y los grupos de ayuda en caso de emergencia.

f. Enviar, de ser necesario, personal adicional al POE donde se encuentran los productos de alto riesgo a ser re-inspeccionados.

2. ISLOs se encargará de:

a. Establecer vigilancia en forma continua en puertos de entrada y casas importadoras. Trabajarán muy de cerca con el Departamento de seguridad nacional, APHIS y otras divisiones del FSIS relacionadas con la actividad del POE.

b. Estar en comunicación permanente con otras POE y agencias en su área de cobertura.

c. Iniciar y coordinar las actividades de respuesta en caso de emergencia a través del RIFO y en todas las jurisdicciones, en respuesta a un incidente específico dentro de su jurisdicción.

d. Coordinar con el IID del personal de inspección de importaciones del FSIS y con el Departamento de seguridad del país en el POE, donde ISLOs no está disponible, cualesquiera actividades de verificación de los embarques seleccionados.

e. Utilizar detectores de radiación, si contara con ellos, para detectar la posible contaminación radiactiva en embarques con producto sospechoso.

f. Estar preparado para responder a las solicitudes específicas de ayuda por parte del supervisor de importaciones.

3. Los inspectores de importaciones estarán a cargo de:

a. Realizar todos los procedimientos aplicables de verificación de la seguridad de los alimentos listados en el párrafo VIII B 08S03 – 08S13 en las plantas en funcionamiento durante el período de amenaza. Los inspectores de importaciones realizarán los procedimientos de verificación de la seguridad de los alimentos como procedimientos SIN CALENDARIZACIÓN y como parte de su ronda de labores establecidas, después de que hayan realizado todos los procedimientos de la seguridad de los alimentos.

b. Incrementar el escrutinio de todos los embarques. Retener todos los embarques como lo ordene el RIFO al momento de la declaración de emergencia, y mientras se reciben más instrucciones, dada la gran probabilidad del cierre del POE y de la frontera.

c. Seguir las instrucciones de muestreo a través de AIIS. Si el AIIS no estuviera funcionando, entonces se activará la re-inspección del 100 por ciento para todos los productos. Si cuenta con detectores de radiación portátiles, revise los embarques para detectar una posible adulteración debida a la radiación.

d. Reportar a las RIFO cualquier actividad sospechosa.

D. Productos importados de huevo

Durante una situación de amenaza alta (código naranja) o severa (código rojo) y que implica una amenaza específica a los alimentos y al sector agrícola, las oficinas generales de IID estarán a cargo de transportar todos los embarques de huevo a una instalación importadora. Los inspectores de importaciones seguirán los procedimientos establecidos en el párrafo VII incluyendo:

1. La revisión de la documentación del embarque.
2. Observar el estado del embarque desde el muelle de recepción.
3. Comunicarse con RIFO y retener todos los embarques sospechosos.

E. Embarques seleccionados

Los embarques seleccionados como un riesgo a la seguridad de los alimentos deben ser re-inspeccionados por la OIA, sin importar la situación de alerta. Los inspectores de importaciones deberán mantenerse en comunicación con el RIFO o las oficinas generales. La re-inspección puede incluir:

1. La revisión de la documentación del embarque.
2. El muestreo de los alimentos para su análisis en el laboratorio.
3. La re-inspección para detectar manejo sospechoso o adulteración.
4. La detección de radiación.
5. La utilización de equipo sensorial para detectar contaminación biológica o química.

VIII. PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

El propósito de los procedimientos de verificación de la seguridad de los alimentos descritos a continuación, es identificar las posibles debilidades en la seguridad de los productos importados de carne, ave y huevo, que pudieran conducir a una contaminación deliberada del producto. Un atentado potencial a la seguridad de los alimentos, puede ser cualquier situación identificada en la instalación importadora o en el POE (o que debiera ser puesta en marcha para proteger las operaciones de tal instalación o del POE) que se identifique u observe como una falla (anomalía) o fuera de lugar. Ejemplos de ello incluirían: actividad sospechosa en las áreas de: inspección, puertos o evidencia de un manejo sospechoso (hoyos o cortes en los paquetes) en los productos importados del POE hacia Estados Unidos hasta que se les hayan aplicado las marcas de inspección.

A. El RIFO resumirá todas las actividades y observaciones durante el periodo de amenaza creciente y entregará un reporte a la OIA. Durante una situación de amenaza alta (código naranja) o severa (código rojo) que implica una amenaza específica a los alimentos y al sector agrícola deberá comunicar inmediatamente a las oficinas generales acerca de todos los problemas urgentes.

B. ISLO estará a cargo de:

1. Continuar vigilando para detectar cualquier actividad sospechosa, incluyendo la revisión de la actividad del puerto, el movimiento de personas en: la frontera, el muelle y las áreas aledañas.
2. Controlar el movimiento de los embarques seleccionados o sospechosos.

3. Observar los transportes para detectar posible manejo o actividad sospechosa.
4. Mantener la comunicación con el Departamento de seguridad nacional, agencias aduaneras privadas, importadores, APHIS y otro personal del FSIS.
5. Coordinar todas las actividades de la frontera.
6. Preparar y distribuir los informes de seguridad de los alimentos de OIA, utilizando el sistema de reporte semanal, proveyendo asesoría sobre problemas de cumplimiento a la Oficina Regional Importadora del departamento de seguridad nacional.
7. Comunicar inmediatamente cualquier problema a RIFO y las oficinas generales.

C. Los inspectores de importaciones deberán avisar inmediatamente a la gerencia de la instalación sobre cualquier observación o problema. El personal del programa deberá tomar una acción inmediata en el preciso instante en que se observe que un producto ha sido adulterado. En caso de la adulteración del producto, el personal del programa de inspección deberá realizar una acción inmediata tal y como lo establece la norma establecida para productos adulterados.

D. Al menos, los inspectores se encargarán de:

1. 08S03 – Exterior de las instalaciones

Revise el perímetro exterior del establecimiento para verificar que las bardas y rejas (si existen) estén intactas. Verifique que todos los accesos al establecimiento estén asegurados contra el ingreso no autorizado. Deberá prestar mucha atención a la entrada de camiones y áreas de estacionamiento, cualesquiera camiones utilizados como bodegas o almacenes de ingredientes secos o fríos, así como a las secciones externas de los silos utilizados para almacenar productos líquidos elaborados con huevo.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Elija una o más áreas y revise las: entradas, ventanas, tanques y contenedores de almacenamiento para detectar si están asegurados o si existe evidencia de un manejo sospechoso.
- Ejemplos de un “aseguramiento apropiado y razonable”, incluyen la utilización de: Candados, "*jimmy plates*", empaques para cierre hermético, alarmas,

sensores para la detección de intrusos, protecciones, vigilancia de vídeo de circuito cerrado, patrullas policíacas, iluminación adecuada interior y exterior, sistemas de estacionamiento autorizado, sistemas de tarjetas de identificación, puertas metálicas en el área de acceso exterior a la planta, y control de las llaves de todas las puertas.

- **AVISO:** Las salidas de emergencia no deberán estar bloqueadas desde el interior.

2. 08S04 – Control y uso de productos químicos peligrosos

Vigile la utilización y almacenamiento de todos los productos peligrosos dentro del establecimiento y verifique que la entrada a dichas áreas de almacén esté controlada, así como que el uso de bitácoras sea constante y este actualizado. Deberá poner mucha atención en los productos de limpieza, especialmente aquellos utilizados en los sistemas de limpieza internos, o en las áreas donde se mezclan los productos a granel (por ej.: silos). Además, deberá verificarse que el laboratorio controla los reactivos y cultivos.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Revise uno o más materiales peligrosos (no comestibles) para determinar si han sido manejados y almacenados de manera tal que demuestren que existe un control de ellos además de que están sujetos a un acceso controlado.
- Por ejemplo: verifique que los materiales peligrosos almacenados cuenten con una identificación apropiada, estén almacenados lejos de productos comestibles, y que las entradas en las bitácoras están archivadas, son exactas y están completas.
- Si la instalación importadora lleva un registro o bitácora de inventario, compárelos con los materiales peligrosos en existencia, para determinar la exactitud de éstos.

3. 08S05 - Oficina de Operaciones de campo, sólo para labores con código,

4. 08S06 – Calibración del equipo

Verifique que el equipo esté calibrado apropiadamente.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Revise los documentos guía y bitácoras de calibración para determinar si están operando como lo determinó el fabricante.
- Verifique la calibración del equipo contra fuentes conocidas.
- Verifique la seguridad, los procedimientos y la ubicación de fuentes alternativas de equipo cercano (por ej.: equipo de: rayos X, radiación).

5. 08S07 – Muelles de embarque y envío

Vigile las áreas del muelle de embarque así como el tráfico vehicular que entra y sale del establecimiento. Reporte inmediatamente a la gerencia, cualquier cargamento desatendido dejado en los muelles de embarque, así como los vehículos sin identificación estacionados alrededor de las instalaciones. Explique a la gerencia de la instalación de la importancia de asegurarse que los choferes de los camiones no tengan acceso sin supervisión en las áreas de recepción y almacenamiento. Sugiera que la gerencia de la instalación verifique la seguridad de los productos secos y los fríos almacenados en contenedores o trailers estacionados en el lugar; además de que los trailers estén estacionados en áreas de acceso restringido dentro de las instalaciones; y que el personal responsable de la seguridad de las instalaciones verifiquen los trailers como parte de sus rondas de vigilancia. Deberá poner mucha atención a las entregas de productos líquidos de huevo en los silos y los contenedores combinados de los retazos de carne y de ingredientes secos.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Efectúe una revisión para determinar si la instalación cuenta con un sistema para reportar y verificar actividades no realizadas o entregas sospechosas en los muelles de desembarque (por ej.: la planta mantiene una bitácora con el horario de entregas, así como todas las entregas fuera de programa son mantenidas afuera de las instalaciones hasta que se verifique el remitente).
- Efectúe una revisión para determinar si la planta cuenta con un estacionamiento controlado que mantiene a los vehículos y a los visitantes a una distancia segura de las instalaciones principales y sigue procedimientos para mantener dicho control.
- Efectúe una revisión para determinar si la instalación cuenta con un control del desembarque de los contenedores, además de que ésta cuente con un horario

que incluya todas las actividades relacionadas con los contenedores en las puertas del muelle de embarque.

- Vigile el acceso al área de muelles para verificar la exclusión de personal no autorizado o sospechoso. Lo anterior puede incluir vigilar otros incidentes no rutinarios en el área, como serían: exportaciones, re-empaque y otros procedimientos realizados por la agencia en las instalaciones.
- Preste atención a la posibilidad de un sabotaje o manejo sospechoso para con los productos.
- Vigile la labor del personal para detectar cualquier actividad sospechosa.

6. 08S08 – Recepción de materia prima

Vigile la recepción de la materia prima para verificar que la entrega sea cotejada contra los documentos de envío. Deberá poner mucha atención a los camiones cisterna (pipas), así como a los productos líquidos elaborados con huevo contenidos en bolsas plásticas; ingredientes secos; contenedores combinados de retazos de carne fresca y trozos de aves; así como a las cajas de retazos congelados en espera de su proceso ulterior.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Revise uno o más embarques de entrada para determinar si los documentos o las facturas de envío son exactas y son verificadas por la instalación.
- Verifique que la instalación cuente con un sistema de registro para controlar todas las entregas tanto las programadas aquellas fuera de éste.
- Vigile los embarques de entrada para detectar cualquier evidencia de manejo sospechoso.

7. 08S09 - Mantenimiento

Vigile todas las actividades de mantenimiento, construcción o reparación efectuadas en el establecimiento, para verificar que el personal a cargo de éstas cuenta con una identificación apropiada y está autorizado para realizar dichas actividades. Preste atención cuando el personal de construcción (o cualquier otro personal no autorizado) intenta ingresar sin éxito en áreas en las que se efectúan procesos de gran importancia, a las que no tienen acceso (por ej.: molienda, emulsificación, áreas de

almacén de materiales secos y/o fríos, silos, áreas de preparación de soluciones)
Además, determine si el contratista encargado del mantenimiento, el personal del tercer turno y cualesquiera otros individuos son sometidos a una verificación de sus antecedentes o están supervisados por el personal de seguridad de la instalación, de lo contrario deberá establecer cuáles son las implicaciones para con su plan de seguridad.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Verifique que la instalación cuenta con un procedimiento para controlar la entrada de todas las personas, como lo sería un sistema de identificación personal que restringe el libre movimiento de las personas.
- Revise los registros, si éstos están disponibles, para verificar que son exactos, están completos e indican que la planta cumple los procedimientos para identificar al personal (por ej.: lista de empleados por turnos).

8. 08S10 – Áreas de bodega

Revise los productos almacenados en las bodegas de materiales fríos y/o secos para buscar evidencia de manipulación sospechosa. Deberá prestar mucha atención a los receptáculos de ingredientes a granel que serán mezclados, como serían: los contenedores combinados de los retazos de carne y aves que serán molidos o emulsificados. También deberá revisar los ingredientes secos, incluyendo: especias, materiales para empanado y rebozado, y aquellos utilizados en preparaciones líquidas para inyectar, para detectar alguna señal de manejo sospechoso.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Vigile una o más localidades de productos almacenados para asegurarse si éstos están almacenados de manera apropiada.
- Preste atención a la posibilidad de un sabotaje o manejo sospechoso para con los productos.
- Vigile la instalación importadora para detectar actividades sospechosas.

9. 08S11 – Sistema de transporte y almacenamiento de agua

Revise la seguridad de los sistemas de transporte y almacenamiento del agua, especialmente estos últimos, así como los sistemas de re-utilización de agua. Verifique

el abastecimiento del agua potable y reporte a la gerencia del establecimiento cualquier cambio en su: apariencia, sabor u olor. Deberá prestar mucha atención al agua utilizada para preparar las soluciones de inyección, así como el agua y hielo utilizados en los procesos de emulsificación (productos de salchichonería y hotdogs). En menor grado, también deberá atender el agua utilizada para preparar los aerosoles y películas (*surfactants*) de agentes antimicrobianos; además de que también deberá de revisar el agua de recambio del tanque de enfriamiento.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Determinar si existe un control del acceso a los pozos privados.
- Determinar si los tanques de agua y hielo potable están asegurados apropiadamente.
- Determinar si se inspeccionan las tuberías de agua potable de las áreas de proceso, para detectar un manejo sospechoso.
(por ej.: cuenta con dispositivos para eliminar el reflujo y que están funcionando).
- Pregunte a la gerencia del establecimiento si la planta cuenta con un plan para avisar a los funcionarios de salud local, en caso de que se detecte un manejo sospechoso o un peligro en el abastecimiento del agua.

10. 08S05 - Oficina de Operaciones de campo, sólo para labores con código,

11. 08S13 – Comportamiento de los empleados

Observe el comportamiento y el tránsito interno de los empleados del establecimiento, especialmente de aquellos que de repente se presentan en áreas donde no están asignados para trabajar. Exhorte a que la gerencia del establecimiento controle el acceso de su personal en áreas en las que se efectúan procesos de gran importancia (por ej.: donde se mezclan los productos a granel). Más aún, coménteles la importancia de elevar la concienciación de la seguridad de los alimentos a través de programas de capacitación del personal.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Verifique para determinar si la planta cuenta con un sistema que restrinja o indique el acceso de los empleados en áreas que les correspondan
- Observe y reporte a la gerencia de la planta sobre cualesquiera empleados, que parecen no tener ninguna ingerencia en el área en que se encuentran, o que de alguna manera aparentan estar fuera de lugar o que parecen realizar labores poco apropiadas.
- Observe las actividades realizadas por otras personas que cuentan con autorización para ingresar a la instalación (por ej.: los choferes de los camiones).
- Verifique para determinar si la planta cuenta con un sistema que restrinja el acceso de otras personas a las salas de espera o a las salas de descanso de los choferes.
- Verifique que la instalación cuente con un sistema de registro para controlar todas las entregas tanto las programadas como aquellas fuera de éste.

AVISO: Durante las reuniones mensuales, los inspectores de importaciones deberán recomendar a la gerencia del establecimiento, que consulte las guías de seguridad de los alimentos para las industrias procesadoras de alimentos, en http://www.fsis.usda.gov/Food_Security_&_Emergency_Preparedness/index.asp para sopesar si desean incorporarlas en sus Planes de seguridad de los alimentos. Los inspectores de importaciones deberán comentar con la gerencia del establecimiento acerca del contenido de los planes de seguridad de los alimentos ya desarrollados (Marítimos, del Departamento de seguridad nacional, etc.).

IX. PROCEDIMIENTOS PARA DOCUMENTAR LA VERIFICACIÓN DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS POR PARTE DEL INSPECTOR DE IMPORTACIONES.

Los inspectores de importaciones deberán llevar un registro del funcionamiento de los procedimientos ISP listados en el párrafo VIII, así como los hallazgos documentales, de la manera siguiente:

A. Los inspectores de importaciones

1. Cuando los inspectores de importaciones hayan seguido el procedimiento 08S sin haber encontrado ningún atentado (infracción) o problema, deberán registrarlo como realizado bajo el indicador de tendencia "A".

2. Cuando el personal del programa de inspección haya seguido el procedimiento 08S y éste detecte un atentado (infracción) o problema, aun cuando no exista evidencia de la adulteración del producto, entonces deberán:

- i. Registrarlo como realizado bajo el indicador de tendencia “S”,
- ii. Avisar inmediatamente a la gerencia del establecimiento y revisar sus hallazgos,
- iii. preparar un memorando de entrevista que describa los hallazgos y las pláticas con la gerencia de la instalación. Los inspectores de importaciones deberán encabezar el memorando con la leyenda “Información importante sobre la seguridad”. Semanalmente verificar que los hallazgos previos hayan sido atendidos. Enviar toda la documentación a las RIFO.

3. Cuando el personal del programa de inspección haya seguido el procedimiento 08S y éste detecte un atentado (infracción) o problema, y existe evidencia de la adulteración del producto, entonces deberán:

- i. Registrarlo como realizado bajo el indicador de tendencia “T”,
- ii. Avisar inmediatamente a la gerencia del establecimiento y revisar sus hallazgos,
- iii. Llenar un informe de incumplimiento (NR) utilizando el indicador de tendencia “T” y sincronizar la computadora y notificar inmediatamente al supervisor. Los inspectores de importaciones deberán encabezar el memorando con la leyenda “Información importante sobre la seguridad”
- iv. Tomar la acción correspondiente tal y como lo establece la Directriz 5000.1 revisión 1 del FSIS.
- v. Verificar el control de todos los productos posiblemente adulterados.

B. Los inspectores de importaciones deberán mantener un registro de todos los memorandos verbales y escritos relacionados con la seguridad de los alimentos, además de enviar copias de cualquier violación o problema a las RIFO.

Canalice todas las preguntas relacionadas con esta directriz a través de los canales de comunicación de los supervisores.

/s/ Philip S. Derfler

Directriz 5420.4,
2da. revisión

Administrador Asistente
Oficina de Políticas y Desarrollo de Programas y Capacitación de los Empleados